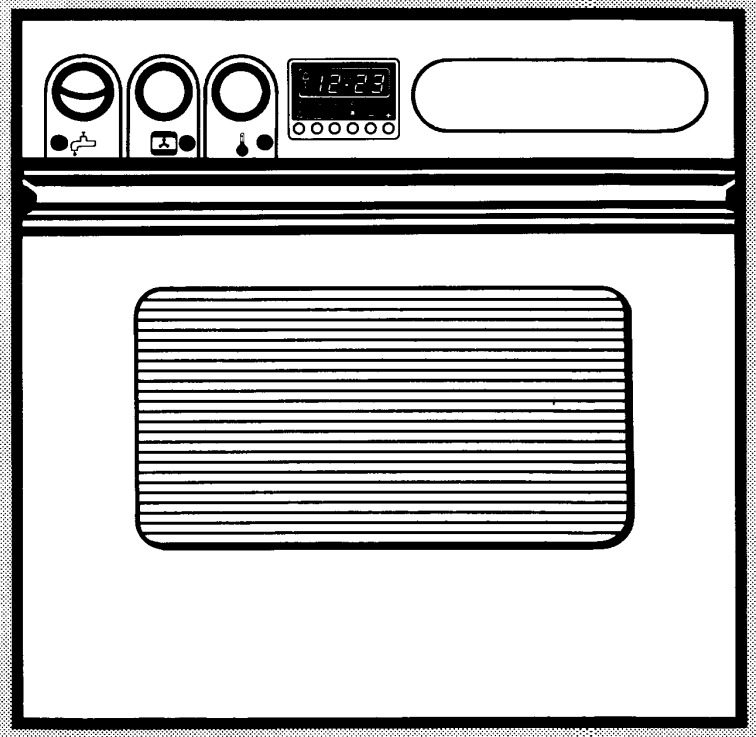
Forno elettrico a vapore ad incasso HBE 5666

Buderus

Le Maître



Istruzioni per l'uso

941

285692 11.88 wibeha

Buderus Küchentechnik GmbH
6348 Herborn/H[illegible]s. 2 – Telefon (02772) 71-00 – Telex 873413

Guasti – che fare?

Le apparecchiature elettriche dovranno essere riparate esclusivamente da specialisti del settore. Un'intervento non appropriato potrebbe danneggiare l'apparecchio e mettere in pericolo l'utente. Perciò non riparate da soli i guasti ma provvedate a chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Piccoli disturbi

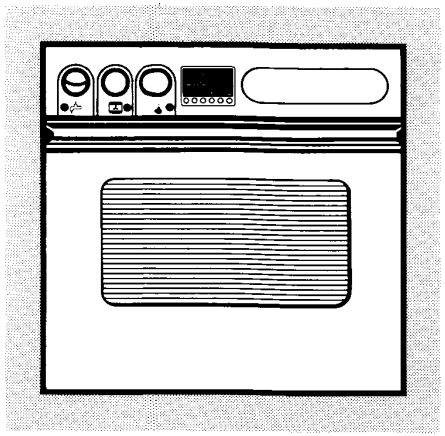
Qualche disturbo potrebbe essere causato da una incompleta successione delle funzioni o manovre. Nei seguenti casi vengono descritte situazioni da poter risolvere da soli.

Il forno non riscalda

- selettori di funzione e di temperatura devono essere inseriti
- l'interruttore orario funziona a programma termine cottura (indicazione AUTO e/o pentola) e non raggiunge ancora il tempo fissato: cancellare il programma e commutare in funzione senza automatico.
- lampadina non si accende: controllare interruttore di sicurezza dell'impianto elettrico. Nel caso chiamare un tecnico.

Introduzione

Generalità



La cucina è l'elettrodomestico principale. Lo deve alla sua versatilità:

- E' chiaro che nel forno potrete arrostire, cuocere dolci, cuocere al grill, friggere, tenere al caldo, scongelare e cuocere, ma questo forno si presta anche alla
  - cottura a vapore
    ed alla combinazione di diverse funzioni.

Sul frontale si trovano tutti i dispositivi di comando:

- **a sinistra** dell'orologio per il forno

Opportune linee indicano il collegamento degli elementi di comando ai relativi punti di cottura.

L'orologio con

- temporizzatore breve a funzionamento automatico serve da sveglia, da interruttore automatico e per cotture programmate.

Funzionamento del programma cottura combinata

La cottura combinata comprende due fasi

- funzionamento ad aria calda

- funzionamento a vapore

Se queste fasi vengono comandate dal programma Duo-Automatic, alla fine del funzionamento ad aria calda risuonerà il segnale acustico, ricordando di inserire la seconda pietanza nel forno.

Per un completo utilizzo del tempo di cottura a vapore inserire la pentola immediatamente (il cibo preparato in precedenza)

Al segnale acustico la funzione commuta in cottura a vapore. Già dopo 1 – 2 minuti la generazione vapore sarà in pieno svolgimento.

Tutto il resto si svolge come per i programmi precedenti, cioè

- controllo programma

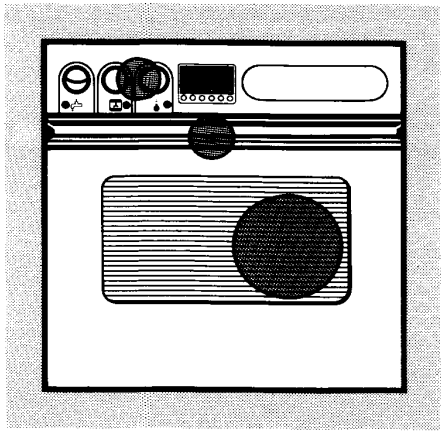
- segnale a termine programma

- commutazione per funzionamento non automatico

Programma cottura a vapore

La sola **cottura a vapore deve** essere inserita mediante il **tasto automatico A2.**

Indicazioni generali di sicurezza



L'illustrazione qui di lato indica "i punti" ai quali prestare particolare attenzione durante il funzionamento della cucina:

- Sportello del forno

- Aspiratore

- Frontale di comando

Non utilizzare il piano di cottura o il forno come riscaldamento dell'ambiente: non è solo pericoloso, ma danneggia anche il piano di cottura.

Adoperare l'apparecchio solo quando è stato installato ed allacciato correttamente da un esperto. Per il collegamento di apparecchi elettrici nelle spine in vicinanza della cucina fare attenzione che i relativi cavi non vengano in contatto con i punti di cottura roventi o che rimangano incastrati sotto lo sportello rovente del forno.

Il segnale acustico suona

- al termine di durata del primo inserimento

- dopodichè potrà essere inserito anche un secondo piatto (p.es. contorno) insieme all'altro piatto già nel forno.

- dopo la fase cottura a vapore lampeggia la scritta AUTO

Premendo il tasto a mano si spegne la scritta AUTO commutando la funzione in funzionamento non automatico.

Programmma termine cottura

La durata di funzionamento viene inserita nello stesso modo come per il programma durata inserimento.

Fissare termine cottura

- premere tasto A2 fino a quando si illumina la spia **rossa**

- fissare termine cottura mediante tasto ⊕.

Il termine cottura rimane invariato anche se la durata dovesse venire modificata successivamente – modifica che si ripercuoterebbe soltanto sull'orario di inserimento.

Normali programmi di termine cottura possono essere modificati (allargati) in programmi Duo. In questo caso si fissa la durata della cottura a vapore in p.es. 1.20 ore mediante il tasto A2.

- premere brevemente il tasto di funzione (a sinistra dello orologio al di sopra del simbolo ⊟) e lasciarei il tasto scivolerà fuori.

- regolare su posizione "vapore" ed attendere segnale acustico.

- girare il tasto di funzione su ☼

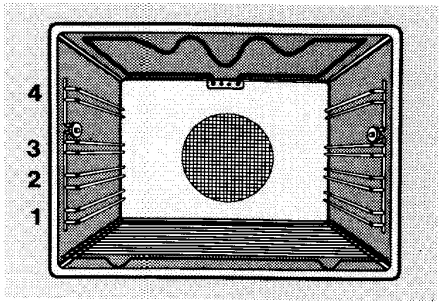
- dopo 5 minuti aprire il forno e pulirlo con acqua calda (aggiungere un po di detersivo per i piatti).

Lavare tutti gli accessori come teglie, padella, griglia per arrosti e grill, griglia di copertura e filtro per il grasso.

Riscaldare

- appoggiare la rondella pentola vapore.

- appoggiare la griglia di copertura sulla base del forno. Chiudere lo sportello.



- premere il selettore di temperatura (che scivolerà fuori) e regolare a 250°.

- premere il tasto di funzione (che scivolerà fuori) e selezionare gradazione "pizza".

In questa posizione far funzionare il forno per almeno 60 minuti. Durante questo procedimentoiresidui delle cotture vaporizzeranno. Areare la cucina per evitare la formazione di odori.

Per spegnere

- far ruotare il tasto di funzione ed il selettore di temperatura sullo 0 e premere.

Controllo

Durante lo scorrimento del programma (indicazione AUTO) potrete controllare i tempi selezionati sull'indicatore.

- il rimanente tempo di inserimento: premere tasto A1 fino all'accensione della spia **verde**

- termine cottura: premere tasto A1 fino all'accensione della spia **rossa.**

Segnale **termine programma**

Il termine programma viene segnalato da un segnale acustico.

Spegnere segnale: premere un tasto qualsiasi.

Segnale **errore di inserimento**

Non selezionare il programma di funzionamento sull'orario attuale.

- segnale acustico

- illuminazione della scritta AUTO

Possibilità di correzione:

- modificare inserimento

- togliere programma completamente.

Forno

Notizie generali

Grazie ai diversi tipi di riscaldamento

- calore dall'alto/dal basso

- aria calda

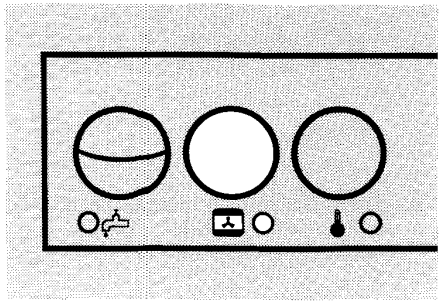
- grill a raggi infrarossi

- vapore

il forno Buderus-Le-Maitre è un vero centro termico. Per ogni tipo di alimento potrete scegliere il tipo di cottura più adatto. L'accoppiamento con l'orologio a tempo permette inoltre una cottura programmata.

Interruttore di funzione

Mediante l'interruttore di funzione potrà essere regolata ogni tipo di cottura. (azionare come gli interruttori per i punti di cottura).



- una leggera pressione farà uscire l'interruttore.

- oltre alla posizione 0/chisura si possono selezionare altre 10 funzioni.

- appena selezionata la funzione l'interruttore si illumina e non rientra nella mascherina anche dopo averlo premuto.

- per spegnere girare sullo 0. L'interruttore si spegne, premere la manopola rientra nella mascherina.

Termine programma

mediante questo programma si fisserà

- per quanto tempo il forno dovrà essere acceso

- quando il cibo sarà cotto

Il termine programma viene conteggiato automaticamente in base alle indicazioni del termine e della durata del programma.

Come per il programma durata funzionamento anche qui fare attenzione, affinchè tutte le funzioni richieste siano inserite perfettamente.

- cibo da cuocere nel forno

- l'acqua nel dispositive per il vapore – se necessario

- selezione temperatura – se necessario

Inserire tasto di funzione a programmazione completata.

Settore di regolazione

Le possibilità di regolazione sono le seguenti:

- durata max. 23 ore e 59 minuti

- termine: tra 0.00 e 23.59

Possibili regolazioni del forno

Funzione	Regolazione come? Interruttore di funzione	selettore temperatura
Illuminazione p.es. durante la pulizia per la preparazione del forno. Per tutte le altre funzioni il forno si illumina automaticamente.		–
Cottura a vapore per generazione vapore durante la cottura di pane etc.		–
Vapore ed aria calda in alternanza p.es. per riscaldare cibi freddi o surgelati (rigenerazione)		120 – 160
Aria calda con successiva cottura a vapore cottura combinata per interi pranzi		160 – 180
Ventilazione per scongelamento di torte alla panna o alla crema		–
Aria calda per arrosti, torte etc.		50 – 250
Riscaldamenti combinati **aria calda con calore dal basso/Pizza** p.es. per pizze, torte alla frutta su piastra, sufflè		160 – 250
Infragrill con aria ricircolata turbogrill p.es. arrosti arrotolati, polli allo spiedo		
Infragrill per cottura radiante di fettine o piccole quantità		200 fino
Infragrill con aria dall'alto grill per grandi superfici p.es. grandi fette di carne		200 fino
Calore dall'alto/basso per arrosti, tort etc.		50 – 250

- cibi da cuocere nel forno

- l'acqua nel dispositivo per il vapore-se necessario

- selezione temperatura – se necessario

Inserire il tasto di funzione a programmazione completata.

Sequenza di inserimento

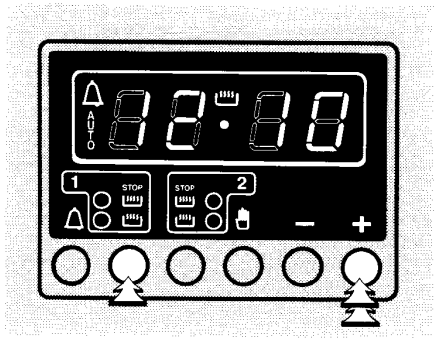
- premere tasto A1 fino a quando si accende la spia verde. indicatore segnala 0.00.

- premere tasto ⊕ con la mano destra ed inserire p. es. 40 minuti, cioè indicazione 0.40.

- appena il numero desiderato compare sull'indicatore liberare tasto ⊕. **Attenzione:** per tempi superiori ad 1 ora l'indicazione avviene in ore e minuti, cioè 70 minuti per un'ora e 10 minuti = 1.10.

- liberare tasto A1: sul lato sinistro dell'indicatore compare la scritta AUTO

Mettere il tasto di funzione nella posizione desiderata. Il programma inizia.



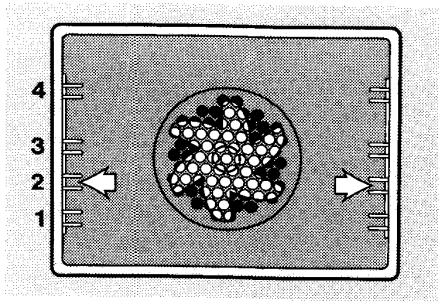
Istruzioni di sicurezza per il forno

Nell'uso del forno fare attenzione alle istruzioni a pag. 5 ed alle seguenti indicazioni

- a funzionamento calore dall'alto e dal basso o a funzionamento vapore non foderare mai il forno con fogli di alluminio: il calore si fermerebbe compromettendo la cottura dei cibi e danneggiando il funzionamento del forno.

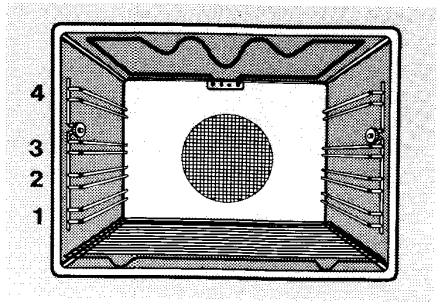
- per le conserve non adoperare recipienti (scatole) chiusi: la sovrappressione potrebbe far spaccare gli stessi con conseguente danneggiamento del forno.

- inserire piastre, padella e griglia possibilmente tra i due listelli: questa posizione permette un più sicuro inserimento/prelevamento.



- adagiare la griglia di protezione (copertura) sul fondo del forno, per non correre il rischio di toccare l'elemento di calore rovente.

- aggiungere qualche goccia di aceto all'acqua per la cottura a vapore per evitare la formazione di calcare.



Cancellare programma A1 (indicazione AUTO)

- premere tasto A1 fino a quando si illumina la lampadina
- premere il tasto A1 fino a quando si illumina la lampadina rossa e ritornare a 0.00 tramite il tasto ⊖.
- liberare il tasto A1
- compare l'ora - lampeggia indicazione AUTO
- chiudere il lampeggiatore: premere il tasto manuale.

Cancellare programma A2 (ibdicazione ⊟) Come descritto sopra, ma invece del tasto A1 si preme il tasto A2.

Esempi di utilizzo. Dove si trovano?

Nei prossimi capitoli troviamo sia indicazioni generali di impiego, che eventuale preparazione dei cibi, ed esempi per la cottura di dolci, arrosti, cibi grigliati, cotture a vapore ed altre possibilità di cottura. Troverete tutte le indicazioni necessarie relative alle selezioni di funzione temperatura, tempo e posizione di inserimento.

Nel settore **aria calda** il calore viene spinto più velocemente verso i cibi (da cuocere, friggere, cuocere a vapore, scongelare) rispetto ad un forno normale. Le temperature di cottura selezionate dovranno essere più basse di ca. 25 % rispetto alle indicazioni date nei vari libri di cucina o sulle confezioni che troverete in commercio (sia di torte con miscela preparata, sia di cibi surgelati).

Alla fine del capitolo troverete tutte le indicazioni utili ed importanti per la pulizia del forno.

Orario giornaliero

L'orario si riferisce alla giornata di 24 ore.

Regolazione

Con l'ultima regolazione tutti gli altri programmi si annullano.

Le esperienze acquisite con l'orologio a breve termine Vi faciliteranno la regolazione unica differenza (importante): premere 2 tasti qualsiasi escludendo il tasto ✋ e chiaramente i tasti ⊕ e ⊖

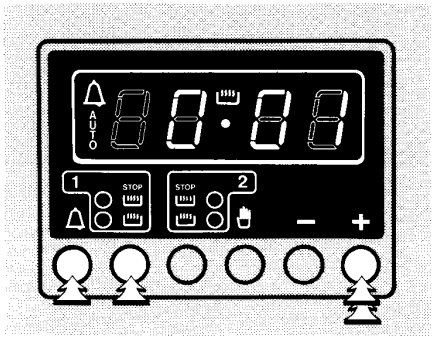
In base all'orario giornaliero sceglierete i relativi tasti

- per lo spostamento in avanti tasto ⊕
- per lo spostamento indietro tasto ⊖

La seguente descrizione utilizza il tasto ⊕

Sequenza di regolazione

- premere con la mano sinistra secondo tasto di funzione (vedi illustrazione)
- premere con la mano destra tasto ⊕ / ⊖ fino al raggiungimento dell'indicazione desiderata.



Possibilità di inserimento

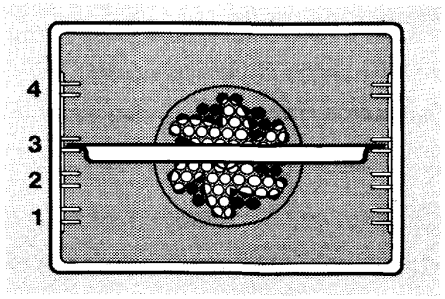
Piastre

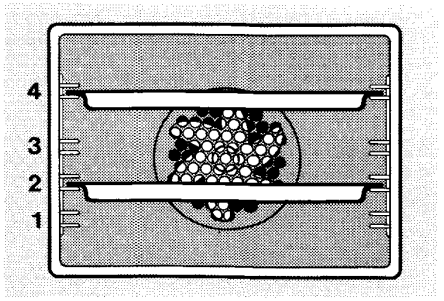
- 1 teglia: piano 3 (esempio) o 4
- 2 teglia: piano 2 e 4
- 3 teglia: piano 1, 3 e 4

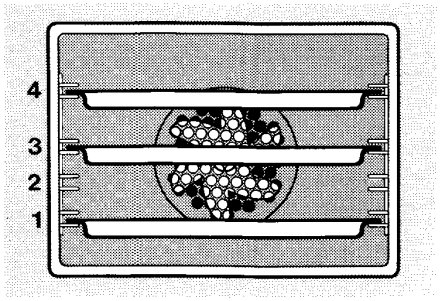
Stampi

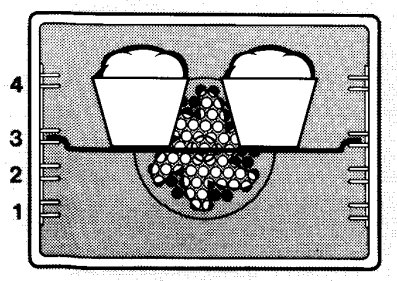
- 1 o 2 stampi alti vicini
- 1 stampo piatto: griglia su piano 3
- 2 stampi piatti o 4 stampi a cassetta – griglia su piano 1 e 3. In questo caso la griglia può non essere inserita tra le guide, ma appoggiata sopra.

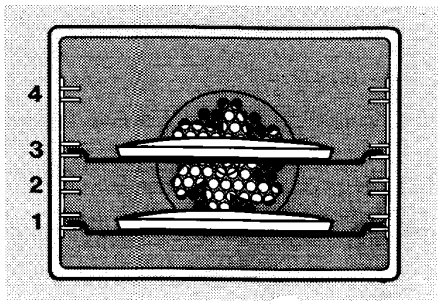
Per il raffreddamento appoggiare le torte sulla griglia.







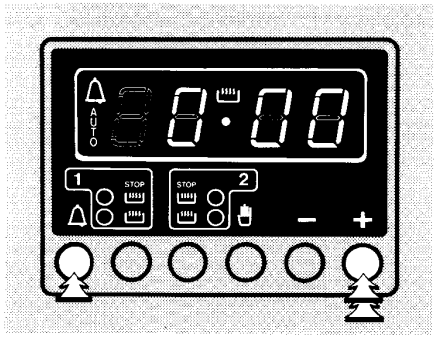




Orologio a breve termine

L'orologio a breve termine ha un autonomia di 23 ore e 59 min. Il tempo decorre dall'inizio dell'inserimento.

Regolazione



Spiegazione della sequenza di regolazione:

esempio "12 minuti"

- premere con la mano sinistra il tasto campanello (all'esterno verso sinistra): nell'indicazione compare 0.00 ("indicazione – chiuso")
- premere tasto ⊕ con la mano destra: le prime 8 cifre scorrono relativamente piano, ogni 0,5 sec. (andatura lenta) dopodichè molto più in fretta (andatura veloce): procedimento pratico per regolazioni di tempi lunghi.
- al raggiungimento dell'indicazione 0.12 (o superamento) liberare tasto ⊕.

A superamento di questo numero correggere come segue:

- premere tasto campanello
- premere tasto ⊖ con la mano destra fino all'arrivo 0.12.

Nel caso vorreste far scorrere i minuti lentamente, cioè andatura lenta, lasciare tasto ogni 6 – 7 cifre e poi rischiacciare!

Aria calda con calore dal basso per pizza

Viene utilizzato nella cottura di: torte con coperture bagnate, con poco zucchero, Pizza, Quiche Lorraine, torte di frutta sulla piastra o negli stampi, come anche per sformati – guida di inserimento 1.

Aria calda con vapore

Viene utilizzata nella cottura in due varianti e cioè a funzionamento vapore

- all'inizio
- o alla fine della cottura

All'inizio, prima dell'aria calda il vapore favorisce la lievitazione dell'impasto ed impedisce la formazione di croste. P.es. per la preparazione di pane bianco, nero, dolci con lievito di birra sulla piastra e negli stampi.

Per far lievitare il pane nel forno procedere come segue:

- riempire la vaschetta con 400 cc d'acqua, inserirla ed accendere il vapore per ca. 3 minuti.

- inserire torte o pane e far lievitare a regolazione **vapore ed aria calda in alternanza** a 50°C.

50°C

- cuocere **ad aria calda** da 160 a 175°C.

160°....175°C

Interruttore orario (temporizzatore)

Orologio a tempo

Visione generale

L'interruttore orario funge da

- orologio giornaliero
- orologio a breve termine
- temporizzatore automatico per il forno

L'ora viene segnalata con cifre illuminate (gialle)

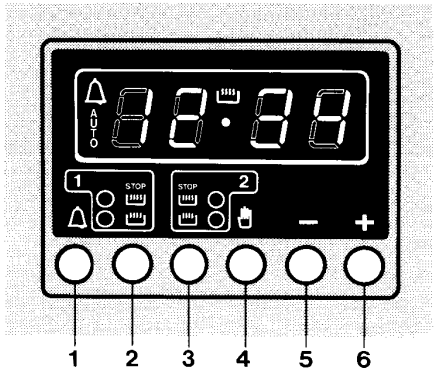
- 2 posizioni per le ore: da 0 a 24

  divise da un punto illuminato

- 2 posizioni per i minuti: da 00 a 59

A fine programma suona un segnale acustico (ogni 2 secondi)

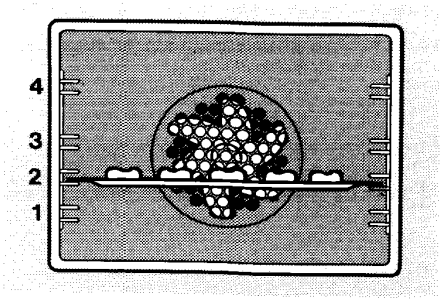
1 = interruttore orologio a breve termine
2 = temporizzatore automatico A1
3 = temporizzatore automatico A2
4 = funzionamento senza automatico
5 = spostamento indietro
6 = spostamento in avanti



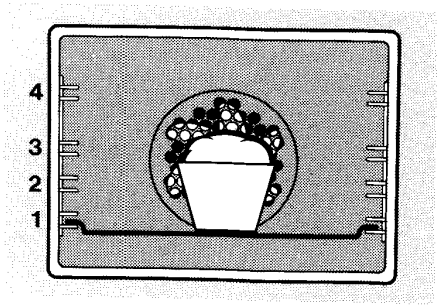
Possibilità di inserimento

Normalmente potrebbe venire utilizzato soltanto 1 piano:

- torte e dolci sulla teglie – piano 2 o 3
- torte alte p.es. stampi a cassetta o panettoni – piano 1
- meringhe gratinate – piano 3 o 4



Inserire in un piano inferiore gli stampi o le teglie in alluminio p.es. – piano 1 o su griglia con arcata verso il basso.



In questo caso regolare la temperatura in base all'limite inferiore del settore indicato. Se la torta cuoce troppo velocemente, si abbassa o non si alza affatto, significa che l'umidità contenuta nell'impasto non viene espulsa.

Suggerimenti

Gli impasti morbidi non devono essere troppo molli per non allungare eccessivamente i tempi di cottura.

Altri suggerimenti: vedi sotto **cottura con aria calda.**

Porta del forno

Per facilitare la pulizia del forno si può rimuovere la porta:

- aprire la porta
- girare verso l'alto le staffe dei due lati situati alla cerniera in basso ed agganciare nella cerniera superiore.
- alzare leggermente la porta – le cerniere inferiori escono dalle fessure.
- tirare in avanti la porta anche le due cerniere superiori escono dalle loro fessure.

Riinserire la porta

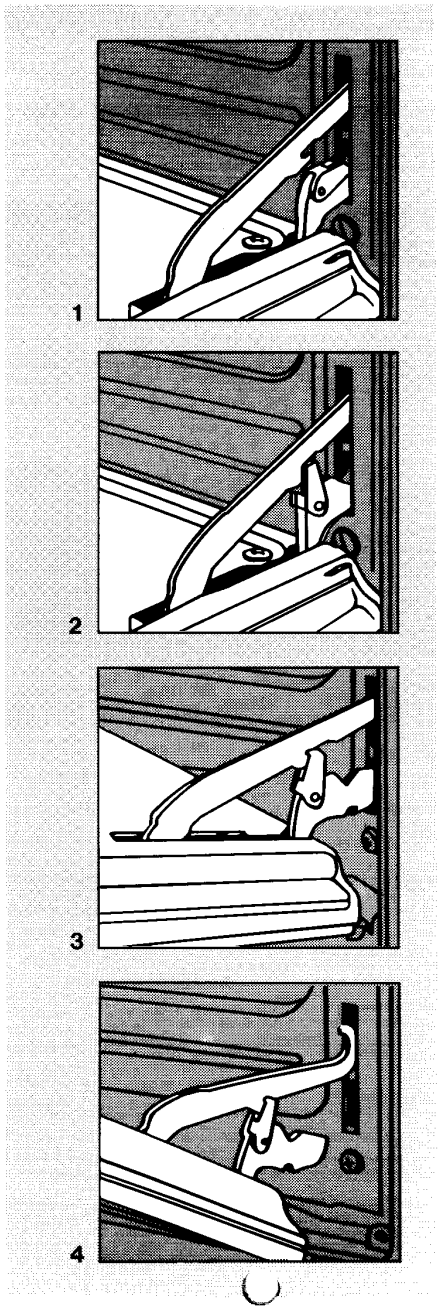
- procedere in senso inverso.

Pulire il lato esterno della porta con uno straccio imbevuto di qualche goccia di detersivo per i piatti o con un prodotto per la pulizia dei vetri.

Per l'interno della porta adoperare soltanto acqua con qualche goccia di detersivo per i piatti.

Filtro per il grasso

Lavare il filtro per il grasso in acciaio inox dopo ogni impiego con una spazzola morbida ed acqua bollente con qualche goccia di detersivo per i piatti. Per uno sporco più ostinato lasciarlo a mollo per un pò.



Funzionamento con calore dall'alto dall'alto e dal basso		Pizza	
regolatore di temperatura°C	inserimento-	regolatore di temperatura°C	inserimento
175	1.		
175	1.		
165 – 175	1.		
180 – 200	2.		
180 – 200	2.		
175	2. o 3.	160	1.
175	2. o 3.		
180 – 200	2. o 3.	160	1.
200	2.		
180	1.	160	1.
180 – 200	1.	160	1.
175 – 200	2.	160	1.
180	2.		
175	1.	160	1.
175	1.		
200	2.		
200	2.		1.
175	1.		
180	2.		
200 – 220	2. o 3.	175	1.
200	2.		
200	2. o 3.	160	1.
200	2.	175	1.
180 – 190	2.	175	1.
175 – 200*	1.		
200	2.		
70 – 90	2.		
125 – 150	2. o 3.		
190 – 200	3.		
175	2. o 3.		
220	2. o 3.		
225	2.		
200	2. o 3.		
200	3.		
160 – 175	3.	175	1.
210	2.		
200	1.	175	1.
225 – 250*	3. o 4.		

La tabella qui di fianco indica esempi di regolazione per la cottura di dolci con aria calda sia dall'alto che dal basso. In genere la tabella prevede un campo di regolazione: p. es. 160 – 175° C.

In caso di dubbio sulla temperature da inserire sceglierete all'inizio il valore più basso.

Se la cottura si protrae troppo a lungo o il dolce non si colora abbastanza, aumentare la regolazione sul valore più alto.

* p[illegible]aldare

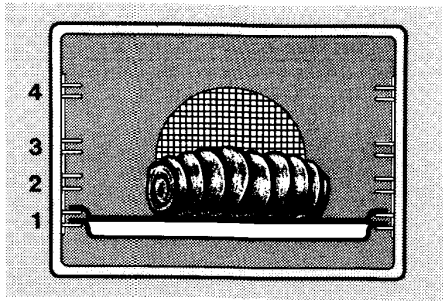
Grigliate	tasto funzione	sel. temperatura	piano	griglia con bombatura verso:	tempo min.
6 cotolette maiale natur			3	l'alto	1. lato 13 2. lato 7
4 cotolette maiale natur			3	l'alto	1. lato 10 2. lato 8
Fettine di lonza maiale		250	4	basso	ogni lato 5
Bistecche (lombo)		250	4	basso	ogni lato 3–4
Cotolette milanese, maiale vitello			4	basso	1. lato 12 2. lato 4
1 bistecchina di lombo vitello maiale			3	l'alto	1. lato 15 2. lato 10
½ pollo			3	basso	1. lato 20 2. lato 10

Arrosti con aria calda

Per prima cosa inserire il filtro per il grasso.

- accendere illuminazione del forno
- inserire il filtro per il grasso con i relativi 4 ganci nelle due fessure sulla parte posteriore del forno

Arrosti sulla griglia



Inserire il tegame **nel** piano 1, mettere la carne sulla griglia con la parte tagliata verso l'alto ed appoggiarla **sul** piano 1 (sopra il listello) immediatamente sopra il tegame.

Se la cottura prevista serà più lunga di un'ora aggiungere gli ingredienti per l'intingolo soltanto ½ ora prima della fine di cottura – farli dorare ed aggiungere ½ – ¾ l di acqua calda.

Arrosti in padella

Cacciagione magra e polpettoni vanno appoggiati direttamente in padella.

Griglia

Possibilità

I radiatori sono fissi.
Le funzioni possibili sono 3

- Infragrill
- grill per grandi superfici
- turbogrill

L'adatta regolazione dipende dalla quantità e dallo spessore degli alimenti:

fettine fino a 3 cm di spessore, anche ½ polli

- piccole quantità, in mezzo alla griglia infragrill
- quantità maggiori, quando la griglia è coperta interamente grill per grandi superfici

Per pezzi più alti p. es. arrosti arrotolati, pollame, etc.

- Turbogrill

Non lasciate il grill inserito

	funzionamento con aria calda dall'alto e dal basso		gradazione per pizza	
	regolatore di temperatura°C	pinao	regolatore di temperatura°C	piano
	200 175 180 - 200	3. 2. 2.		
	220 250	1. 1.	220 250	1. 1.
	175 - 200 200 - 225	1. 2.		
	180 180 200 160 - 175	2. 1. 2. 1.		
	200 200 175 - 200	2. 2. 1.		

Arrosti cotti mediante calore dall'alto e dal basso

- sulla griglia
- in padella
- in foglio di alluminio

come descritto a pag. 24 – ogni tanto girare il pezzo di carne.

Ulteriori tipi di cottura per carni e pollame vedi cottura a vapore o alla griglia.

Tabella per arrosti

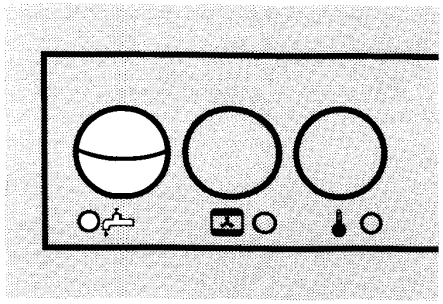
La tabella qui di fianco descrive esempi per la cottura di arrosti mediante aria calda sia dall'alto che dal basso.

portata	quantità g	funzione	temp. °C	700 cc d'acqua
Arrosto manzo 5 cm Patate	1070	a.c. vapore	190	dopo 70 min
pezzo intero cotoletta maiale (osso) 7 – 8 cm piselli patate	1420	a.c. vapore	160	dopo 80 min
arrosto di maiale c. cotenna 7 cm	1500	a.c. vapore	200	dopo 65 min
patate c. buccia	1000	vapore		subito
Knödel c. lievito di birra		vapore		subito
treccia di pasta lievitata 500 g farina	inserire il dolce sulla piastra, far lievitare a vapore e cuocere subito	vapore a.c.	 180 anche meno	subito

Versare l'acqua nella vaschetta inserita nella mascherina.

Regolazione

Premere il tasto „cottura a vapore" (3° da sinistra verde) vicino all'orologio – con la mano sinistra e contemporaneamente premere con la mano destra tasto 0- fino al raggiungimento del tempo di cottura desiderato (vedi tabella a pag. 41) – poi liberare i due tasti.



Interruttore di funzione in posizione **„cottura a vapore"** Dopo ca. 1 – 2 minuti l'acqua nel generatore è calda ed inizia a generare il vapore.

Un apposito regolatore assicura la generazione di vapore perfetta e sicura.

Nel caso di apertura del forno, il vapore che fuoriesce è come il vapore che esce normalmente da una pentola con acqua bollente dalla quale si solleva il coperchio.

Regolare il selettore di temperatura da 120 a 160° C.

Questo tipo di preparazione si usa anche per 10 scongelamento ed il riscaldamento di cibi freddi o surgelati. (rigenerazione)

A 50° possono lievitare pane e torte – dopo cotture secondo tabella.

Cottura combinata

Potrete cucinare insieme arrosti, verdure o patate con la cosidetta **cottura combinata.**

Questo procedimento inizia sempre con il funzionamento ad aria calda e termina con la fase a vapore.

La cottura combinata deve essere precedentemente programmata, cioè regolazione dei vari tempi di cottura per l'aria calda e funzionamento a vapore.

Preparazione

Il forno viene preparato per il funzionamento con aria calda e vapore:

– inserire filtro per il grasso

– riempire d'acqua

Preparare l'arrosto come al solito ed infornare (vedi arrosti). Preparare i contorni già sui piatti di portata resistenti alle alte temperature ed infilare nel forno appena terminata la cottura ad aria calda (segnale acustico).

portata	quantità	funzione	temperatura	tempo	piano ins.
riso	2 tazze 3 tazze acqua	vapore	–	30 min	1° dal basso
carote fresche a dadini	1000 g	aria calda preriscaldare a.c. + vapore	 160°C 160°C	 12 min 28,5 min	1° dal basso
verdure calvolfiore carote cavolini di Bruxelles		vapore	–	30 min	1° dal basso
Knödel	3 pzz.	vapore	–	30 min	1° dal basso
piselli surgelati	800 g	vapore	–	30 min	1° dal basso
vol-au-vant	3 pzz.	aria calda vapore	150°C	 6 min	 1° dal basso
patate pelate	1000 g	vapore	–	30 min	1° dal basso
patate c. buccia	3000 g	vapore	–	40 min	1° + 3° dall'alto
involtini di manzo	15 pzz. inserire	preriscaldare: aria calda aria calda aria calda + vapore	 250°C 250°C 170°C	 15 min 15 min 30 min 45 min di cottura	 1° + 3° dall'alto

Vapore ed aria calda in alternanza

Questo tipo di riscaldamento va scelto per alimenti che non si devono seccare. A funzionamento in alternanza: ca. 75 % di aria calda insieme a 25 % di generazione vapore

Scongelamento e riscaldamento dei cibi

Questo tipo di preparazione mediante aria calda e vapore permette un delicato scongelamento e riscaldamento dei cibi (rigenerazione) freddi e surgelati. La regolazione del selettore di temperatura varia secondo il tipo di cibo.

Preparazione

- riempire con acqua
- interruttore di funzione su vapore/aria calda in alternanza
- regolare selettore temperatura

Particolarità: vedi tabella scongelamento e riscaldamento

Gratinare e tostare il pane

Nella tabella qui di fianco troviamo esempi per il gratin ed indicazioni per la tostatura del pane.

	vapore e aria calda in alternanza				pizza	
	regolatore temperat°C	piano	cottura min		regol. °C	piano
Scongelare e riscaldare						
verdure	130 – 150	3				
menu surg.	160	2				
menu freddi	140 – 160	3				

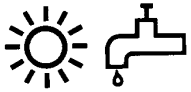
	aria calda				pizza	
	regolatore temperat°C	piano	cottura min		regol. °C	piano
Scongelare						
torte c. crema		3				
torte c. panna		3				
pezzi di carne grandi 1 kg	– 50	3				
polli	– 80	3				
gratinare						
calvolfiore	225	3	15 – 20			
Ragout fin	220 – 240	3	10 – 12			
pane bianco	250	3	6 – 8		250	1
gelato con meringa	250	3	2 – 3		250	1

Tabella cottura vapore

Questa tabella indica i singoli utilizzi. Il riscaldamento combinato si presta soltanto per il riscaldamento di cibi surgelati (rigenerazione). Troverete gli esempi nella tabella cottura dolci e/o arrosti.

Segnali

Durante il funzionamento a vapore fare attenzione ai seguenti segnali:



- spia rossa si accende a funzionamento "vapore"

- segnale acustico: mancanza d'acqua nel generatore di vapore. Per proseguire la cottura a vapore aggiungere l'acqua.

Combinazioni con funzionamento a vapore

In questo forno sono previste due combinazioni:

- vapore ed aria calda in alternanza
- cottura combinata

Tabella per la regolazione della cottura combinata

La seguente tabella contiene per la cottura combinata. Regolare l'interruttore di funzione per cottura combinata. La temperatura per l'arrosto va scelta secondo il tipo ed il peso della carne.

Per la regolazione dei tempi per il funzionamento ad aria calda e vapore troverete le indicazioni nel capitolo orologio a tempo sotto Duo-Automatic.

Cottura a vapore

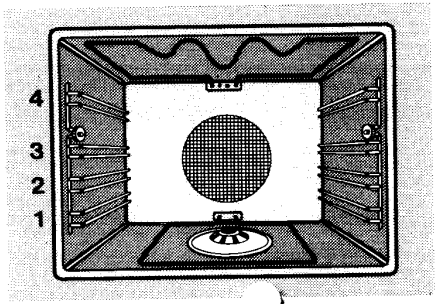
Grazie al dispositivo per la cottura a vapore si aprono nuove possibilità di impiego per il forno.

Elenchiamo qui di seguito i particolari vantaggi della cottura a vapore:

- vitamine e sali minerali rimangono inalterati
- le verdure non si seccano e mantengono il loro aspetto fresco.
- i vari cibi possono essere cotti o riscaldati direttamente nei piatti da portata
- alla cottura a vapore si adatta ogni tipo di stoviglie che sopporta una temperatura di ebollizione massima di 100°C
- la combinazione con aria calda migliora di parecchio i risultati nella cottura del pane, delle torte e degli arrosti
- per la cottura a vapore combinata con aria calda si adoperano normalissimi stampi per dolci, teglie o tegami e pentole resistenti al calore
- ed in ultimo: un breve funzionamento a vapore faciliterà la pulizia del forno.

Preparazione cottura a vapore

Riempire il generatore di vapore con ca. ¾ l (750 cc) di acqua. Il generatore è prövisto di un coperchio a rosetta smontabile per poterlo riparare contro spruzzi d'olio o altro sporco.



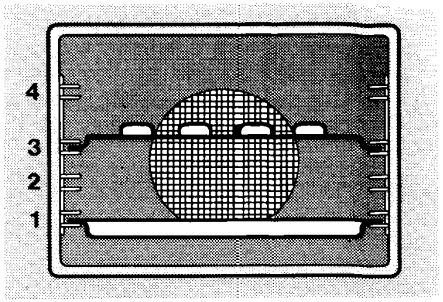
	tempo min	piano
	70 30	1 3
	80 30	1 3
	65 30	1
	40	1 sulla griglia c.sotto piastra
	15	1 e 3 a griglia inserita
	3 25	2 poi commutare in rigenerazione 50°C inserire piastra

Alimenti adatti per arrostire	funzionamento con aria calda		
	regolatore temperatura°C	piano	tempo cottura min.
carni per arrosto			
con tempo di cottura breve (spessore fino a 5 cm)	175	1.	10 – 15*
con tempo di cottura lungo	160 – 170	1.	15 – 18*
polpettone (750 g di carne)	200	1.	35 – 50
fettine a cottura breve			
"cordon bleu"	230	3.	6 – 8
cotoletta alla milanese	220	3.	13 – 15
cotoletta con osso	220	3.	14 – 16
polpette	220	3.	15 – 20
fegato	250	3.	6 – 10
petto di pollo impanato	220	3.	15 – 20
pesce			
stufato 1 – 1½ kg in un unico pezzo	175 – 200	1.	40 – 50
arrosto 1 – 1½ kg in un unico pezzo	200 – 225	1.	35 – 45
filetto di pesce, trote	200 – 225	3.	15 – 20
pollame			
anitra 1½ – 2 kg	160	1.	90 – 150
oca 3 kg	160	1.	150 – 210
galletto (1000 g)	170	1.	45 – 60
tacchino con ripieno (5½ kg)	160	1.	240
cacciagione			
lepre (2 kg)	170	1.	60 – 90
cosciotto di capriolo 2 kg	160 – 175	1.	90 – 150
cosciotto di cervo 2 kg	160 – 175	1.	90 – 180
fagiano, anitra selvatica, starna	170 – 180	1.	35 – 60
scongelamento			
torte con crema		3.	
torte con panna		3.	
pezzi interi di carne 1 kg	– 50	3.	
galletti, polli	– 80	3.	

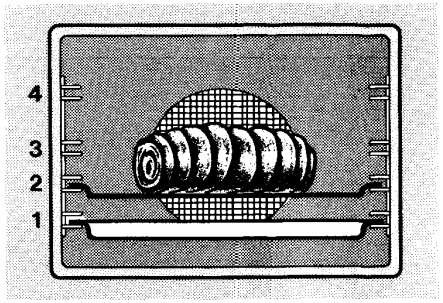
* tempo di cottura per ogni cm di spessore

Preparazione

Inserire la teglia nel primo piano. Posizione di inserimento per la griglia con carne o verdure.



- fettine secondo lo spessore nel piano 3 o 4. La distanza tra un piano e l'altro può essere variata ulteriormente inserendo la piastra con la bombatura o verso l'alto o verso il basso. Carni troppo grasse non vanno poste vicino al radiatore del grill.



- Turbogrill: inserire griglia con carni o verdura nel piano 2, la teglia nel piano 1 – inserire il filtro per il grasso.

Per il funzionamento del grill non necessita un preriscaldamento. La griglia funziona a sportello chiuso.

Pulire la piastra, sulla quale viene appoggiata carne o verdura per la grigliata, ogni qual volta che viene adoperata, prima di inserirla di nuovo.

Tabella di regolazione per il grill

La seguente tabella da informazioni con vari esempi per le grigliate.

Inserire il tasto di funzione insieme al selettore di temperatura. Fettine o verdure non troppo spesse vanno grigliate a temperature alte. Il turbogrill funzione da 150° a 190°C.

Quando nella tabella è indicato un settore di temperature, orientarsi inizialmente verso quella più bassa. In caso di cottura troppo lenta aumentarla gradualmente.

Arrosti

I due tipi di riscaldamento del forno più importanti sono:

- aria calda

- calore dall'alto e dal basso

- più spesso risulta il pezzo di carne da arrostire, minore può essere la temperatura di cottura

- il tempo di cottura delle carni dipende dal tipo, dal peso e dallo spessore del pezzo. In genere per ogni centimetro di spessore si calcola:

  - cacciagione, manzo: 15 – 18 minuti
  - maiale, vitello: 15 – 18 minuti
  - filetto, roastbeef: ca. 10 – 12 minuti

Non serve il preriscaldamento – sole eccezioni: filetto, roastbeef, fettine.

Controllare le cottura con un cucchiaio: se con la pressione del cucchiaio la carne non cede più, significa che l'arrosto è cotto. La temperatura nel forno si misura con un termometro per carni che si trova nei negozi specializzati.

Lasciar riposare l'arrosto pronto ancora per 10 minuti nel forno. Questo accorgimento eviterà quasi completamente la fuoriuscita di liquido al taglio.

Pulizia forno

Grazie al dispositivo vapore la pulizia del forno diventa estremamente facile. Anche in presenza si sporco particolarmente tenace come grasso ecc.

- riempire la vaschetta con 300 cc d'acqua

- girare il tasto di funzione in posizione

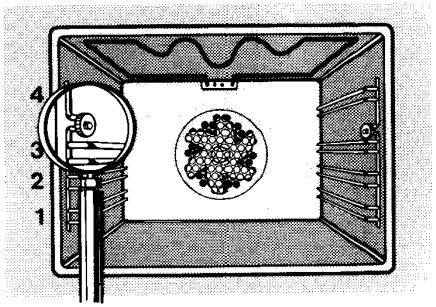
- tasto "cottura a vapore" (3. da sinistra) all'orologio: premere con la mano sinistra (tasto verde). Premere contemporaneamente con la mano destra tasto ⊕ fino al raggiungimento dei 10 minuti. Casciave i due tasti.

Lo sporco si sarà sciolto dopo questo trattamento e può essere rimosso facilmente con uno straccio imbevuto di qualche goccia di detersivo per i piatti (accendere illuminazione).

Passare infine uno straccio umido.

In casi ostinati usare prodotti per il forno. Non adoperare detersivi abrasivi che potrebbero danneggiare i lati in acciaio inox.

Per facilitare la pulizia possono essere rimossi i piani interni. Svitare gli anelli zigrinati davanti e dietro. Tirare la grata dalla parete laterale verso l'interno ed estrarla in avanti.



Tipo di dolce	funzionamento aria calda		
	regolatore di temperatura°C	inserimento	tempo cottura min.
Impasto morbido			
Ciambella	160	1. o 3.	60 – 75
torta Francoforte	175	3.	35 – 50
torta del re (stampo a cassetta)	160	1. o 3.	60 – 75
torta sublime	175	3.	20 – 30
Fondo di torta			
nello stampo a cerchio apribile			
con strato di copertura	160 – 170	3.	45 – 50
con strato di frutta su piastra	160 – 175	3.	30 – 50
con strato asciutto su piastra	175	3.	25 – 40
torta al miele su piastra	160	3.	25 – 40
Pasta frolla			
base di pasta frolla	160 – 175	3.	20 – 25
con ricotta	160	3.	70 – 80
con frutta	160 – 175	3.	30 – 50
sulla piastra con copertura	160 – 175	3.	30 – 35
torta di noci	160 – 175	3.	35 – 45
Pasta margherita			
base (4 uova ⌀ 26)	160	3.	30 – 40
tronco di natale	175	3.	40 – 55
base normale	175	3.	15 – 25
rotolo paradiso	190	3.	15 – 20
Impasti con lievito di birra			
Guglhupf	160	3.	45 – 55
ciambella	175	3.	25 – 35
focaccia cosparsa di bricciole			
di pasta zuccherata	175	3.	20 – 30
focaccia dolce al burro	175	3.	15 – 30
focaccia alla frutta	160 – 175	3.	30 – 40
focaccia alla crema	175	3.	20 – 30
con ricotta	175	3.	35 – 45
Stollen 500 g farinal	175	3.	50 – 65
treccia	175	3.	25 – 35
Biscotti e pastine			
meringhe	50 – 100	.	60 – 120
biscotti con bianco d'uovo	100 – 125	.	30 – 40
biscotti di pasta frolla	160	.	15 – 35
panforte	160 – 175	.	20 – 30
pasta sfoglia	200	.	20 – 30
pasta beignets	200	.	25 – 45
pasta lievito	175 – 200	.	15 – 25
pasta margherita	175	.	10 – 25
pasta morbida	175	.	15 – 25
Strudel con ripieno dolce o salato	200	.	35 – 45
Sformati	175 – 200	.	35 – 60
gratinare			

Griglia di copertura, coperchio a rosetta (vapore), griglia per il grill e teglie

pulire con acqua tiepida con qualche goccia di detersivo per i piatti.

Piastre e stampi per dolci

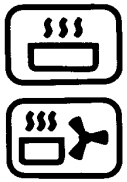
pulire con carta pergamena o lavare in acqua bollente senza detersivo.

Mascherina di comando

Pulire con acqua tiepida e qualche goccia di detersivo ed asciugare.

Cottura di panini

- riempire vaschetta con 400 cc d'acqua, accendere il vapore per 3 minuti. Inserire teglia con panini, cuocere in pos. **cottura vapore ed aria calda in alternanza** a 230°C (per ca. 15 min.)



Se la frutta per le torte deve cuocere ulteriormente (p.es. per torte di mele con impasto fatto con lievito di birra), accendere il vapore a fine cottura:

- riempire la vaschetta con 400 cc d'acqua
- inserire la torta e cuocerla a temperatura da 160 a 175°C **in posizione aria calda**
- 10/15 minuti prima della fine cottura mettere **in posizione vapore ed aria calda** in alternanza.

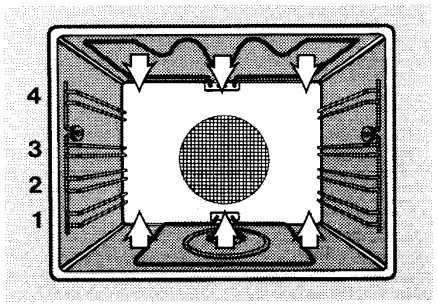
160°....175°C

160°....175°C

50°....250°C

Cottura di dolci con aria calda dall'alto e dal basso

Il forno viene riscaldato mediante radiatori disposti sul fondo e nella parte superiore interna (cielo). L'energia termica irradiata dai radiatori e dalle pareti del forno cuoce gli alimenti.



La regolazione avviene mediante 6 interruttori vicini. Per poter regolare il tempo più in fretta possibile, l'indicatore può essere spostato facilmente avanti ed indietro.

- spostamento in avanti mediante tasto ⊕
- spostamento indietro mediante tasto ⊖

Sull'orologio a breve termine potrete constatare Voi stessi la facilità di regolazione.

Preriscaldamento

Grazie all'aria circolante che si riscalda velocemente non c'è bisogno di riscaldare il forno. Eccezione: preriscaldamento fino allo spegnersi della spia rossa "riscaldamento forno" per

- biscotti o dolci con impasto molle
- contemporanea cottura di 3 rotoli di pan di spagna
- cottura di panini

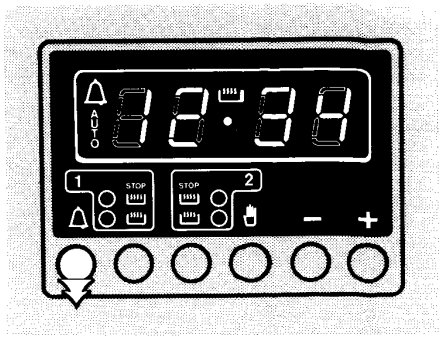
Suggerimenti

- Nel caso formasse una crosta di zucchero sul pan di spagna diminuire di 1/3 l'aggiunta dello stesso.
- La pasta frolla nello stampo o sulla teglia dovrà essere precotta di 2/3 prima dell'aggiunta della copertura (creme frutta etc).
- Appoggiare teglia su uno straccio bagnato in modo che biscotti o dolci non si attacchino.

Possibilità di combinazione con aria calda

- aria calda con calore dal basso per pizza
- aria calda con cottura a vapore
- cottura a vapore con aria calda in alternanza

Sveglia START



Quando liberate il tasto campanello, l'indicazione cambia e torna sull'ora attuale giornaliera (vedi illustrazione 12.34).

Sull'indicatore compare anche il campanello – orologio va avanti.

Segnale sveglia

Dopo lo scorrimento del tempo regolato suona il segnale sveglia (ogni 2 secondi).

Il segnale si spegne premendo un tasto qualsiasi.

In caso non si spegnesse, il segnale termina da solo dopo 15 minuti.

Controllo del tempo

Durante lo scorrimento del tempo potrete controllare facilmente il tempo che rimane

- premere tasto campanello: compare indicazione del tempo rimanente

Spegnimento

Per spegnere l'orologio a tempo breve (campanello):

- premere il tasto campanello
- ritornare sullo 0.00 mediante tasto ⊖.
- liberare il tasto campanello

Il Simbolo del campanello scompare.

Cottura di dolci

I due più importanti tipi di cottura sono

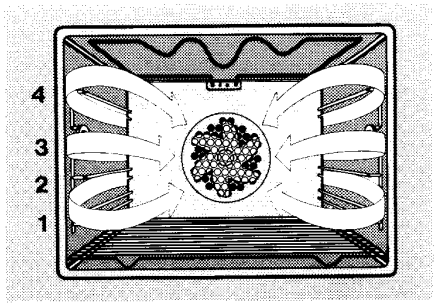
- con aria calda

- con calore dall'alto/dal basso

Cottura con aria calda

50°....250°

Il forno viene riscaldato mediante aria calda in circolzione. Possono venire utilizzati fino a tre piani secondo i tipi di cibo.

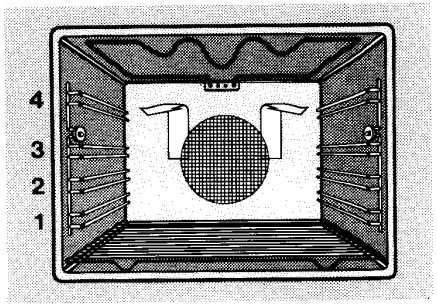


Per la cottura di dolci si possono utilizzare teglie, stampi per torte, ceramiche e pirofile da forno.

Prima della cottura dei dolci **togliere** il filtro per il grasso.

- accendere l'illuminazione

- sollevare il filtro per il grasso e sganciarlo

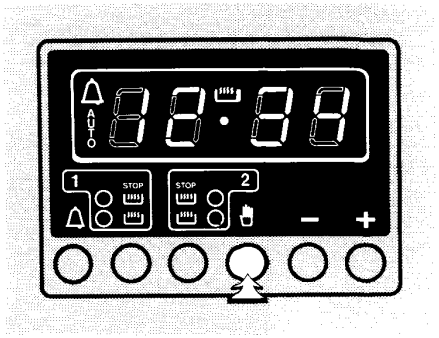


Suggerimento:

Se l'indicazione è quasi esatta – ca. 20/30 minuti di differenza, interrompere la scorrimento veloce (liberare brevemente tasto ⊕ e premere di nuovo) per poter regolare pian piano l'ora desiderata.

- quando l'indicazione raggiunge l'ora esatta liberare il tasto ⊕.

- liberare anche i tasti tenuti premuti con la mano sinistra. esempio: 12.34



Compare simbolo spia

- AUTO

Per spegnerlo procedere così:

- premere tasto manuale

Funzionamento senza temporizzatore automatico

Se nell'indicatore compare nè l'indicazione

- AUTO per A1 nè

- ▭ per A2

significa che il forno è predisposto per il funzionamento senza temporizzatore

All' illuminazione indicazione programma il funzionamento senza temporizzatore sarà possibile solo

- a programma terminato

- o a programma cancellato

Accessori e guide di inserimento

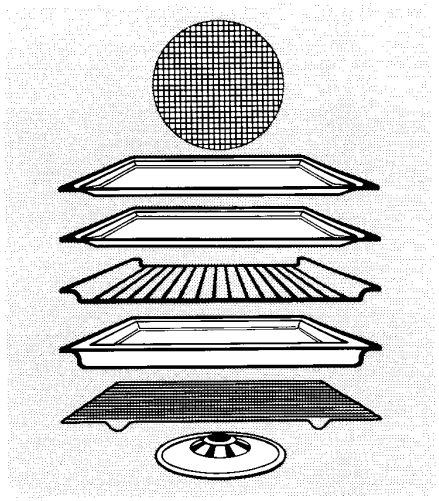
Accessori

- 2 piastre per la cottura di dolci
- 1 griglia per la cottura di dolci, arrosti, cibi grigliati
- 1 padella
- 1 rosetta per pentola vapore
- 1 filtro per grasso

Tutti gli accessori possono essere conservati nel forno.

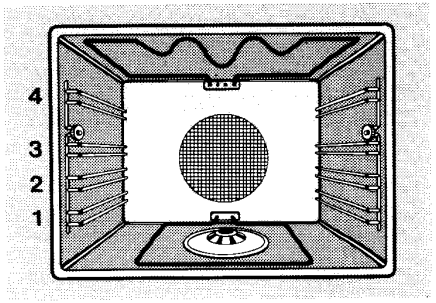
La griglia di copertura (protezione) può essere utilizzata anche come griglia per la cottura di arrosti o cibi grigliati e come griglia per i dolci.

Nel caso si volessero cuocere 2 torte piatte contemporaneamente si consiglia l'acquisto di altre piastre e griglie.



Guide di inserimento

Il forno è provvisto di 4 guide. Nella presente istruzione sono numerati da 1 (in basso) a 4 (in alto).

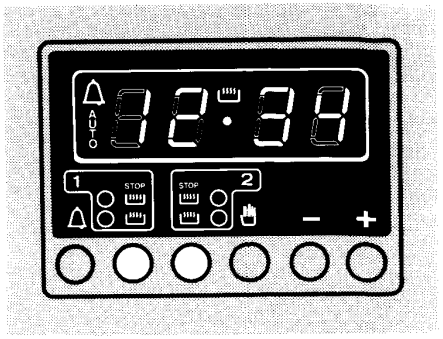


Funzionamento automatico dell'orologio a tempo

L'orologio è provvisto di due tasti automatici.

- tasto automatico a sinistra: A1
- tasto automatico a destra: A2

La seguente descrizione si riferisce al tasto A1. (il tasto A2 è identico nel principio, ma funziona solamente nella cottura a vapore anche combinate, ma con un'autonomia di regolazione limitata a due ore).



Possibilità di utilizzo

Il funzionamento automatico permette la preprogrammazione del **funzionamento del forno.** La funzione desiderata p.es. cottura dei dolci, si inserisce automaticamente seguendo il programma prestabilito.

- possiamo scegliere due tipi di funzionamento
- preselezione del tempo di cottura e termine di cottura p.es. 40 minuti e 12.10

Programma durata funzionamento

La durata del funzionamento decorre dal momento dell'inserimento del programma. Fare attenzione in modo che tutte le funzioni richieste siano inserite perfettamente.

Spie di controllo

Per il forno ci sono 3 spie luminose che si trovano a sinistra dell'orologio, al di sotto dell'interruttore a pressione ovv. del contenitore per l'acqua.

Da sinistra a destra troverete le seguenti spie luminose:

- **Cottura a vapore**
  La spia rossa si illumina appena entra in funzione il dispositivo per la cottura a vapore, cioè in posizione del tasto di funzione.

- cottura a vapore

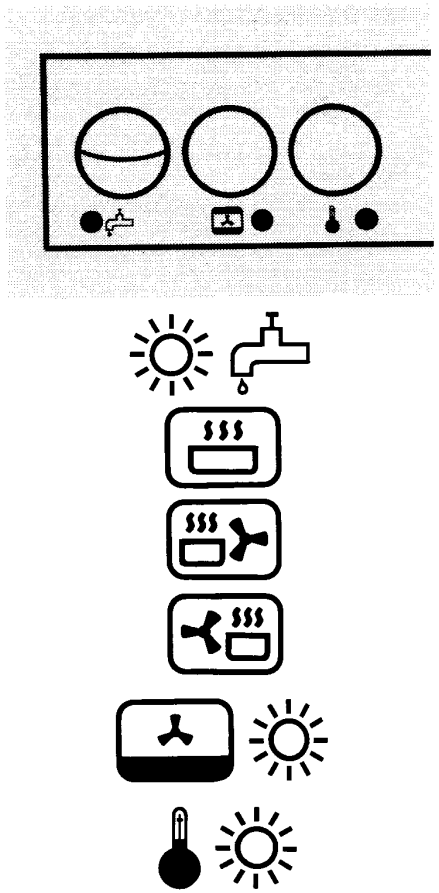
- vapore ed aria calda in alternanza (percentuale tempo vapore – 25 %)

- cottura combinata nella fase finale cottura vapore

- **Aria calda con calore dal basso/graduazione pizza**
  La spia verde si illumina in posizione del tasto di funzione

- **Riscaldamento forno**
  La spia rossa si illumina a riscaldamento del forno acceso.

  Si spegnerà al raggiungimento della temperatura desiderata. Un abbassamento di temperatura metterà di nuovo in funzione il riscaldamento con conseguente illuminazione della spia rossa.



Controllo

Durante il tempo di regolazione si possono controllare due posizioni sull'indicatore

- il rimanente tempo di cottura: premere tasto A1 fino all'accensione della spia **verde**

- termine cottura (quando si spegne il forno): premere tasto A1 fino all'accensione della spia **rossa**

L'orologio a tempo conteggia automaticamente il termine di cottura.

Esempio: inserimento alle ore 11.30 – programmazione 40 min. fine programma alle ore 12.10

Segnale: **Termine programma**

Il termine programma viene indicato tramite un segnale acustico.

Spegnere segnale: premere un tasto qualsiasi.

Selettore di temperatura

Il selettore di temperatura si aziona come l'interruttore di funzione. Potrete scegliere temperature da 50 a 250°C. La selezione ⌨ si utilizza per il funzionamento del grill.

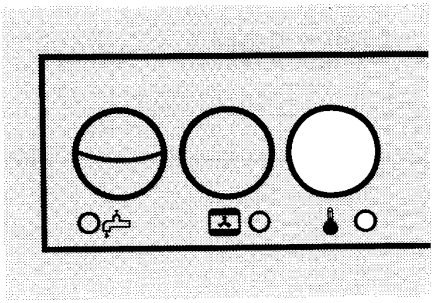
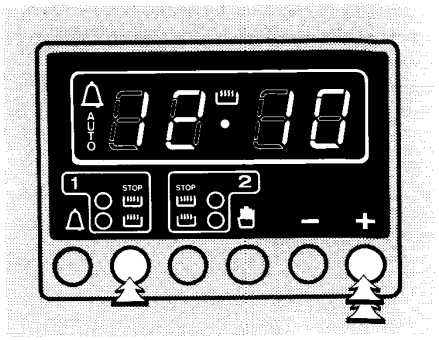


Tabella di funzionamento forno

La seguente tabella descrive le 10 posizioni regolabili dell'interruttore di funzione con l'indicazione di quando deve essere inserito (contemporaneamente) il selettore di temperatura e quali temperature saranno richieste.

Attenzione: Non selezionare il programma di funzionamento sull'orario attuale. Vedi segnale: **Errore di inserimento**

Sequenza di inserimento



- premere tasto A1 con la mano sinistra, fino a quando si accende la spia **verde**. L'indicatore segna 0.00.
- a tasto A1 premuto inserire **tempo di durata** tramite il tasto ⊕ (vedi programma durata funziomento) esempio: 40 minuti, relativo a indicazione 0.40.
- premere il tasto A1 con la mano sinistra fino a quando si accende la spia **rossa.** L'indicatore segna 0.00.
- a tasto A1 premuto inserire **termine cottura** tramite tasto ⊕ . Esempio: 12.10, relativo ad indicazione 12.10.
- liberare il tasto A1.

Compare nuovamente l'orario attuale. Sul bordo a sinistra si illumina la scritta AUTO.

Girare tasto di funzione in posizione desiderata. Il programma inizia.

Attenzione: Il forno si accende più tardi (inizio programma non corrisponde al punto d'inizio funzionamento).

Ed ora è tempo di iniziare

Qui di seguito troverete le indicazioni più importanti per un sicuro e felice utilizzo del Vostro apparecchio Buderus-Le Maitre

- forno

- temporizzatore.

Non sono descritte solo le varie funzioni ma Vi vengono date anche indicazioni e possibilità di utilizzo con vari esempi.

Duo Automatic

Nella cottura combinata la cottura a vapore subentra all'aria calda. La funzione Duo-Automatic consente una cottura combinata programmata:

- programmazione di durata (Duo)

- programmazione per termine cottura (Duo)

Grazie al funzionamento automatico che fa scorrere prima il programma A1 e poi il programma A2 è sufficiente l'inserimento del termine di cottura.

Programma durata inserimento

L'inserimento del programma avviene come noto:

- durata del funzionamento aria calda a tasto A1 premuto con illuminazione del tasto **verde**

- durata della cottura a vapore a tasto A2 premuto con illuminazione del tasto **verde**

Attenzione: durata max. cottura a vapore = 2 ore

Oltre al tempo residuo che rimane fino al raggiungimento del termine cottura possono venire controllati anche i termini di cottura sia del funzionamento ad aria calda che della cottura a vapore.

Segnali
indicazioni luminose (gialle)

- AUTO per funzionamento in automatico

- simbolo della pentola per tutta la durata dell'inserimento.

Prima dell'utilizzo

Posizionare l'ora

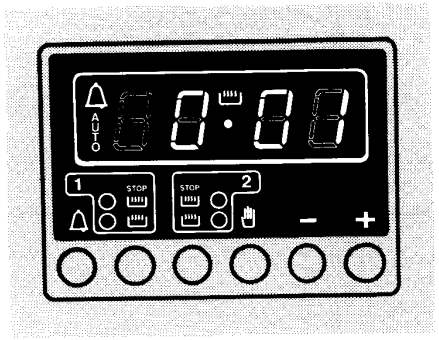
Appena l'apparecchio sarà collegato con la rete elettrica l'indicatore dell'orologio segnerà

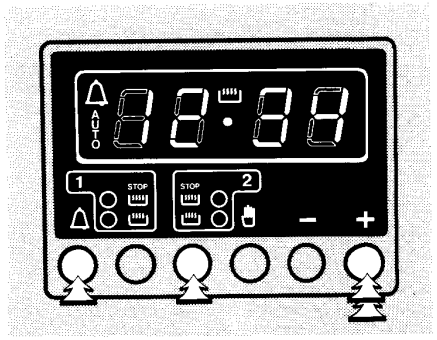
0.01

Inserire l'ora attuale:

- con la mano sinistra premere contemporaneamente due tasti a piacere (esculuso ✋).
- Premere con la mano destra il tasto ⊕ / ⊖ fino a quando comparirà l'ora esatta sull'indicatore (relativa alla giornata di 24 ore – p.es. 12.34) e lasciarlo
- l'orologio partirà appena liberato il tasto di funzione.

Particolarità vedi capitolo "Orologio" a pag. 54.



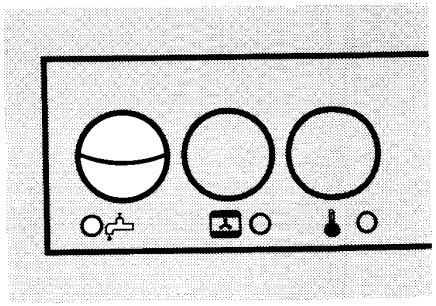


Prima pulitura

Prima dell'uso pulire il forno e farlo riscaldare.

Pulitura

- togliere tutte le parti mobili dal forno e chiudere lo sportello.
- estrarre il contenitore dell'acqua.
- riempire con 400 cc d'acqua e qualche goccia di aceto. L'acquà scorrerà nell'erogatore vapore sul fondo del forno.
- premere con la mano sinistra tasto "cottura a vapore" (3° da sinistra) sull'orologio (verde) e premere con la mano destra contemporaneamente tasto ⊕ fino al raggiungimento dei 10 minuti. Lasciare entrambi i tasti.



La funzione "automatico" subentra alla funzione termine cottura fissato per il programma combinato.

Esempi
Dati iniziali
- durata 1.20 ore
- termine cott. 13.20
- inizio cott. 12.00

Dati in aggiunta
durata
- 1: 1.20 ore
- 2: 0.40 ore

termine cottura
- 1: 12.00
- 2: 13.20

inizio cottura
- 1: 10.40

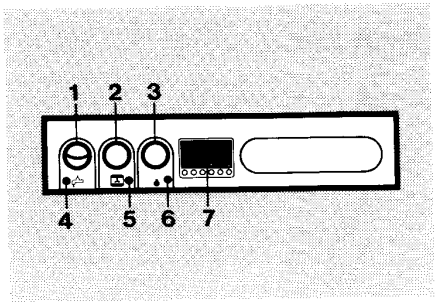
I segnali funzionano come per il programma durata inserimento Duo.

Nel caso si volessero modificare anche i termini di cottura tenere presente che

- la durata predisposta per la cottura rimane invariata
- la modifica del termine cottura 2 avrà come conseguenza la relativa modifica del termine cottura 1 e viceversa.

Frontale di comando

1 = Contenitore acqua per la cottura a vapore
2 = Interruttore funzionamento forno
3 = Selettore temperatura forno
4 = Spia rossa di controllo
Spia continua: per cottura a vapore e cottura combinata dopo la fine della fase aria calda. In alternativa con la spia di controllo del forno: „cottura a vapore ed aria calda"
5 = Spia verde di controllo, indicatore per interruttore pizza (aria calda con calore dal basso)
6 = Spia rossa di controllo, indicatore per selettore temperatura forno
7 = Temporizzatore elettronico ed orologio



Sequenza di un programma di termine cottura

- premere tasto A2 fino a quando si illumina la spia **verde** e fissare la durata mediante il tasto ⊕
- premere il tasto A2 fino a quando si illumina la spia **rossa** e fissare termine cottura mediante tasto ⊕
- liberare il tasto A2 – comparirà l'orario attuale – illuminazione del simbolo della pentola

Tutte le altre funzioni sono uguali a quelli della funzione Duo-Automatic.

Indice

Introduzione

	pag.
Generalità	3
Indicazioni generali di sicurezza	5
Prima dell'uso	6
E adesso si può cominciare	8

Forno

Generalità	9
Interruttore di funzione	9
Selettore di temperatura	10
Tabella funzionamento forno	10
Spie di controllo	12
Istruzioni di sicurezza	13
Accessori e guide (di inserimento)	14
Esempi d'uso	15
Cottura di dolci	16
Arrosti	24
Cottura a vapore	28
Grill	38
Pulizia	41

Orologio a tempo

	pag.
Generalità	44
Orologio a breve termine	46
Orologio giornaliero	48
Funzionamento senza inserimento automatico	49
Inserimento automatico	51
Duo-Automatic	57

Guasti – che fare?

Servizio clienti	62/64
Riparazione di piccoli guasti	62

Notizie generali

Notizie generali	63

Illuminazione non va nonostante funzioni il riscaldamento del forno.

- lampadina difettosa?

- tempo di cottura (di dolci) nel forno troppo lungo?

- avete dimenticato di togliere il filtro per il grasso? In questo caso la cottura si prolungherà.

- la temperatura fissata risulta esatta?

Rumore a forno spento (dopo l'uso)

- questo non è un disturbo, ma il ventilatore raffreddante. Si disinserisce da solo quando il forno si sarà raffreddato.

Notizie generali

Questo apparecchio è un prodotto di qualità. E'stato costruito secondo i più recenti ritrovati tecnici utilizzando materiali di ottima qualità. Essendo un apparecchio tecnico occorrono particolari conoscenza tecniche per la vendita, la posa in opera, l'allacciamento e la messa in funzione dello stesso. Per questa ragione ci si deve affidare a personale qualificato.

Indice

Introduzione pag.

Generalità 3
Indicazioni generali di sicurezza 5
Prima dell'uso 6
E adesso si può cominciare 8

Forno

Generalità 9
Interruttore di funzione 9
Selettore di temperatura 10
Tabella funzionamento forno 10
Spie di controllo 12
Istruzioni di sicurezza 13
Accessori e guide (di inserimento) 14
Esempi d'uso 15
Cottura di dolci 16
Arrosti 24
Cottura a vapore 28
Grill 38
Pulizia 41

Orologio a tempo pag.

Generalità 44
Orologio a breve termine 46
Orologio giornaliero 48
Funzionamento senza inserimento automatico 49
Inserimento automatico 51
Duo-Automatic 57

Guasti – che fare?

Servizio clienti 62/64
Riparazione di piccoli guasti 62

Notizie generali 63

Illuminazione non va nonostante funzioni il riscaldamento del forno.

- lampadina difettosa?

- tempo di cottura (di dolci) nel forno troppo lungo?

- avete dimenticato di togliere il filtro per il grasso? In questo caso la cottura si prolungherà.

- la temperatura fissata risulta esatta?

Rumore a forno spento (dopo l'uso)

- questo non è un disturbo, ma il ventilatore raffreddante. Si disinserisce da solo quando il forno si sarà raffreddato.

Notizie generali

Questo apparecchio è un prodotto di qualità. E'stato costruito secondo i più recenti ritrovati tecnici utilizzando materiali di ottima qualità. Essendo un apparecchio tecnico occorrono particolari conoscenza tecniche per la vendita, la posa in opera, l'allacciamento e la messa in funzione dello stesso. Per questa ragione ci si deve affidare a personale qualificato.